

ENTRADAS

	USD	MX		USD	MX
TACO DE JÍCAMA Camarón Tempura, Aioli de Chipotle, Repollo	19	430	ALCACHOFA CRUJIENTE VEGANA 🌱	17	390
			Elige tu dip favorito		
TOSTADA DE ATÚN 🥑 (RAW)	18	420	OSTIONES HORNEADOS (K) 🌱	18	420
Costra de Ceniza, Sikil-Pak de Yucatán, Tomatillo, Epazote			DE "LA BAJA" Hongos, Esencia de Trufa		
CARPACCIO DE RES (K) 🌱 (RAW)	19	430	ENSALADA DE NOPAL 🥑 (K) 🌱 🌿	17	390
"Estilo Veracruz"			Tomate de Miraflores, Cosecha de Hierbas, Queso Cotija Añejo		

PLATOS PRINCIPALES

	USD	MX		USD	MX
TACO DE PULPO CRUJIENTE Cremoso de Aguacate, Cebolla Curtida, Aioli de Epazote	27	630	SEPIA ALGRILL (K) 🌱	28	650
			Salsa de Anchoas, Tomate deshidratado, Mini Romana Estofada		
TACO DE NEW YORK Wagyu Americano, Cebolla Caramelizada con Guanciale y Emulsión de Curry	27	630	CACHETE GLASEADO ☀️ 🌱	29	670
			Gravy de Tamarindo, Kale Salteado, Puré de Camote		
PAN BAO DE HOJA SANTA CON PATO PEKÍN Miel Especiada, Ensalada Criolla	28	650	PESCA DEL DÍA ENTERA (K) 🌱	27	630
			Marinado en Adobo de Chile y Ajo, Ensalada Orgánica		
CHAMORRO DE CERDO (K) 🌱	27	630	FETTUCINE HECHO A MANO ☀️ 🌱	32	740
ESTILO "COCHINITA PIBIL" Tortillas de Maíz, Cebolla Curtida con Habanero			Cremoso de Sikil-Pak Yucateco, Perejil Crujiente, Trufa Negra		
POLLO DE CORRAL DE (K) 🌱	27	630	RAVIOLI RELLENO DE HUITLACOCHÉ	24	560
"TODOS SANTOS" Cebolla Curtida con Tocino, Chips de Papa, Queso Cotija Añejo			Salsa de Mantequilla y Almejas Blancas, Relish de Tomatillo		